



Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901 et le décret du 16 août 1901
Inscrite à la sous-préfecture du Raincy sous le n° W932001947

Siège social : 11, rue Jacques Brel – 93330 NEUILLY-SUR-MARNE Tél. : 06.07.37.01.15.

Courriel : ordre.culinaire@hotmail.fr / Site Internet : www.ordreculinaire.com /

<http://www.facebook.com/ordreculinaireinternational>



Jeudi 15 Août 2019



CASINO
Hôtel du Marc
Salies de Béarn

TELE
SHOPPING

Atrium
RESTAURANT

TF1
EVENTS

*A Salies de Béarn, chaque année, le 15 août,
se déroule **l'incontournable Piperadère***



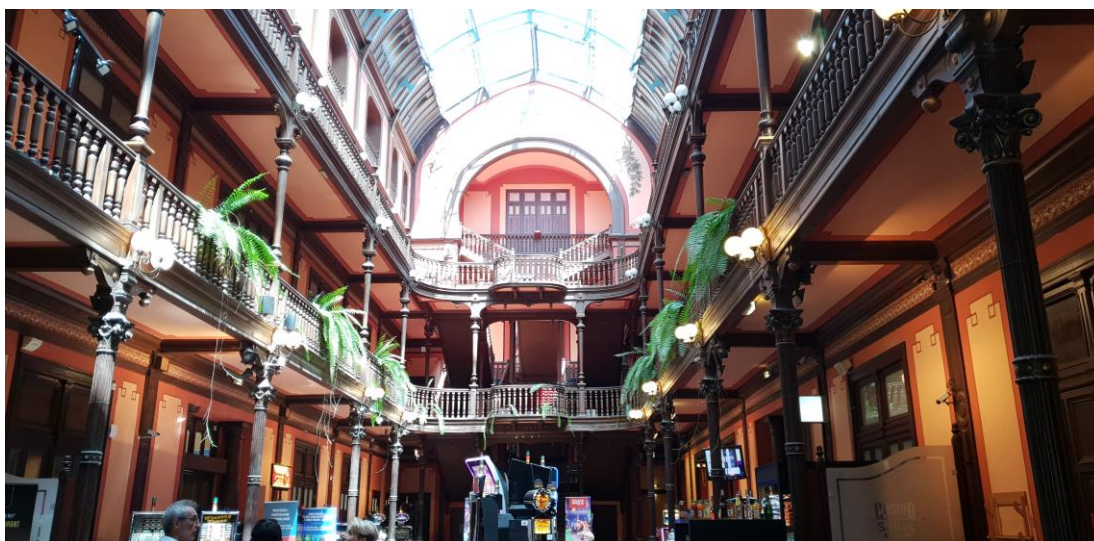
Organisée par **Thierry Bourgeois**, membre de l'Ordre Culinaire International, cette traditionnelle manifestation a réuni, cette année, 12 équipes.

La Piperadère met à l'honneur la Piperade évidemment, avec le concours culinaire de la meilleure Piperade Béarnaise, mais aussi l'Espadrille, avec le championnat du lancer d'espadrille, et les animations dans les rues : métiers d'antan avec plus de 80 artisans, salon des collectionneurs, artisanat d'art, spectacle béarnais ...

Thierry Bourgeois, *Président de la Piperadère*
Philippe Gardette, *Parrain et Grand Ambassadeur de la Piperadère*



Lors de la Piperadère, le concours de « confiture de légumes ou à base de légumes » et « Chutney » créé et dirigé par **M. Philippe Gardette**, Président Fondateur de l'Ordre Culinaire International et Président de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France, s'est déroulé au Casino Hôtel du Parc à Salies-de-Béarn.



Peu de candidats cette année, seuls **6** participants ont présenté **12** pots.

Président et Membres du Jury :

Monsieur Gérard Bor, Membre Emérite de l'Académie Culinaire de France, Membre de l'A.C. de Gastronomie



- **Alain Bayle**, *Chef Cuisinier Palois à la Retraite*
- **Philippe Guindet dit Piqthiu**, *Le Roi du Bocal, Membre de l'Ordre Culinaire International*
- **Christiane Jouanlong**, *Adjointe au Maire de Salies-de-Béarn, Responsable à la Culture et Animation*
- **Marie Miot**, *Vice-Présidente de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France*
- **Eric Mirailh**, *Directeur du Casino Hôtel du Parc de Salies-de-Béarn*
- **Françoise Peuriot**, *Magazines « Gourmandises » et « Escapades et Découvertes », Journaliste Culinaire, Membre d'Honneur de l'Ordre Culinaire International*
- **Philippe Ploquin**, *Magazines « Gourmandises » et « Escapades et Découvertes », Journaliste Gastronomique, Membre d'Honneur de l'Ordre Culinaire International*
- **Michel Villeminot**, *Professeur de Cuisine et Pâtisserie au Lycée Hôtelier de St Quentin en Yvelines*



Palmarès :

Concours « Confiture de légumes ou à base de légumes » :

1^{er} : Prix de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France

- **Nathalie Pawlak** (Terra Dora / Cauneille-40) : Oignons roses, raisins blancs Chasselas

2^{ème} : Grand Prix de l'Ordre Culinaire International

- **Béatrice Bellon** (Les Gaillardises de l'Ubaye / Uvernet-Fours-04) : Confit de poivrons piment d'Espelette

3^{ème} : Grand Prix de la Piperadère

- **Vincent Beylard** (La P'tite Confiote / Balleysagues-47) : Aubergine

4^{ème} : Coup de Cœur du jury

- **Alain Samalens** (Patatxou / Biriadou-64) : Fenouil menthe

Concours « Chutney » :

1^{er} : Prix de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France

- **Vincent Beylard** (La P'tite Confiote / Balleysagues-47) : Manque

2^{ème} : Grand Prix de l'Ordre Culinaire International

- **Nathalie Pawlak** (Terra Dora / Cauneille-40) : Courgettes au lait d'or

Les Remerciements :

UN TRÈS GRAND MERCI

A **Monsieur Gérard Bor**, d'avoir accepté la Présidence de ce concours de « confitures » à Salies-de-Béarn, qui s'est déroulé au Casino Hôtel du Parc à Salies-de-Béarn.



Le Président Philippe Gardette en a profité pour remettre à Monsieur Gérard Bor, **la médaille de l'A.C. de Gastronomie** de la part de son Président Monsieur Frédéric Chiba

UN GRAND MERCI

A **Monsieur Eric Mirailh** de nous avoir mis à disposition le salon du Casino Hôtel du Parc et de l'aide logistique afin que ces concours se déroulent dans les meilleures conditions possibles.



UN GRAND MERCI

A tous les jurés qui ont donné de leur temps et de leurs papilles ;-)

